

DCAL-DVM-INF-007-2023
(Addendum al Informe DCAL-DVM-INF-018-2022)

VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA EN FRIJOLES
(cocción y contenido neto)



Elaborado por:

Revisado por:

Damaris Cerdas Jiménez
Analista

Luisa María Díaz Sánchez
Directora Dirección de Calidad

ABRIL 2023

Contenido

I.	INTRODUCCIÓN	3
II.	OBJETIVOS	4
III.	NORMATIVA APLICABLE	4
IV.	VARIABLES ANALIZADAS	4
V.	METODOLOGIA PARA LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA	5
	a. Procedimiento para la recolección de muestras	5
	b. Negocios visitados y cantidad de marcas recolectadas.....	5
VI.	RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA DE CALIDAD (TIEMPO DE COCCIÓN)	8
VII.	COMPARATIVO 2020-2021-2022. Denuncias.	12
VIII.	CONCLUSIONES	14
IX.	ACCIONES LEGALES	14
X.	RECOMENDACIONES	14

I. INTRODUCCIÓN

La Dirección de Calidad (DCAL), a través del Departamento de Verificación de Mercado (DVM), realizó el estudio de mercado en frijol en grano, con el fin de verificar el cumplimiento de parte de los proveedores, de la reglamentación técnica vigente. Este estudio se realiza en dos partes, una etapa inicial de tipo preliminar (realizada en marzo de 2022), en el que se realizó un sondeo de las marcas para determinar posibles inconformidades de etiquetado, así como medir por medio del tiempo de cocción si el producto corresponde a primera o segunda calidad, o si del todo no cumple con el reglamento técnico respectivo, y una segunda etapa, que consiste en el muestreo estadístico de las marcas de frijoles que resultaron con posible no conformidad en los análisis preliminares.

Esta verificación tiene como uno de sus fundamentos legales, el cumplimiento de la Ley N° 8763 de **“Requisitos de Desempeño para la Importación de Frijol y Maíz blanco con Arancel Preferencial en caso de Desabastecimiento”**. Por esta razón, se incorpora la participación del laboratorio del Consejo Nacional de Producción (CNP), entidad que realiza los análisis de calidad en el parámetro de tiempo de cocción en los frijoles y en el caso del maíz, los parámetros correspondientes a grano dañado y otros; la Dirección de Calidad por medio del Departamento de Verificación de Mercado tiene a cargo la logística general y el informe final; además la colaboración del Laboratorio Costarricense de Metrología, en los ensayos de contenido neto que correspondan.

Los datos por presentar muestran los resultados de la verificación de tipo estadístico, en razón del seguimiento de la verificación preliminar realizada en el primer semestre del 2022 y cuyos resultados se encuentran en el informe DCAL-DVM-INF-018-2022. En esa verificación preliminar de 93 muestras analizadas se identificaron 39 muestras de frijol con “no conformidad”, sin embargo, durante la verificación estadística se localizaron 34 muestras.

II. OBJETIVOS

1. Realizar análisis de calidad a las 34 muestras de frijoles que resultaron con posible “no conformidades” durante la verificación preliminar, con el fin de analizar el cumplimiento de la normativa técnica aplicable, garantizando la veracidad de la información provista al consumidor en relación con las declaraciones en la etiqueta.
2. Realizar los análisis de contenido neto, con el fin de constatar la cantidad real de producto ofrecida al consumidor.

III. NORMATIVA APLICABLE

Con el fin de verificar las disposiciones contempladas en calidad y obligaciones del productor, importador, distribuidor o comerciante, se debe cumplir con la siguiente regulación:

- ✓ Ley N° 7472, Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC).
- ✓ Ley N° 8763, Ley de Requisitos de Desempeño para la Importación de frijol y maíz blanco con arancel preferencial en caso de Desabastecimiento y su Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 35774-MAG-MEIC-COMEX).
- ✓ Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano. Especificaciones.
- ✓ Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC y su Reforma Decreto Ejecutivo N° 37284-COMEX-MEIC. Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Pre empacados.

IV. VARIABLES ANALIZADAS

- ✓ Calidad conforme lo dispone el Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG de frijol (tiempo de cocción).

- ✓ Contenido neto para identificar la cantidad real de producto. Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC y su Reforma Decreto Ejecutivo N° 37284-COMEX-MEIC.

V. METODOLOGIA PARA LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA

a. Procedimiento para la recolección de muestras

Para el muestreo estadístico se tomaron 15 muestras (como mínimo) de cada marca, según los resultados del análisis preliminar, que corresponde a muestras distribuidas en 3 tantos de 5 unidades cada uno: un tanto quedó en custodia del comercio para que este lo entregue a su distribuidor y aplique sus propios análisis, si así lo considera (se le indicó al comercio en el acta), otro tanto se entregó al laboratorio para los ensayos respectivos y el tercer tanto quedó en custodia de la Dirección de Calidad (DCAL), mientras se realizaban las pruebas de laboratorio, según lo indicado en el artículo 208 del Reglamento N° 37899-MEIC de la Ley N° 7472 supra citada, que señala:

*“Artículo 207.-**Muestreo Estadístico.** El muestreo estadístico se realizará cuando sea necesario para una medición representativa de los parámetros que se quieran verificar y se necesite de la participación de un laboratorio o institución que realice esa evaluación.*

El tamaño de muestra se tomará según lo indicado en el reglamento específico del producto, si existiera; o en su defecto según lo establecido en el Reglamento técnico de cantidad de producto en pre empaçado vigente.”

b. Negocios visitados y cantidad de marcas recolectadas

El trabajo de campo se realizó los días 4, 5, 8, 9, 12, 16 y 17 de agosto, 20 y 21 de setiembre, en las provincias de San José, Heredia, Cartago y Limón, visitando comercios ubicados en 14 cantones y 18 distritos, en donde se tenía conocimiento de ubicar las cantidades de muestras que resultaron no conformes en la verificación preliminar. De un total de 39 muestras se logró recolectar 34 muestras, en pesos de 700, 800 y 900 gramos, 15 rojos y 19 negros. En el cuadro N° 1 se identifican las muestras recolectadas, según la provincia, el

cantón y el distrito, así como el comercio donde fueron recogidas. En el cuadro N° 2, se describen las 5 muestras que no se encontraron en el mercado. Además, como dato informativo, en el cuadro N° 3 se anotan las 27 marcas que se ubicaron en esta recolección.

Cuadro N° 1.
Verificación Estadística de calidad (cocción).
Negocios y muestras por provincias, cantón y distrito.

PROVINCIA	CANTÓN	DISTRITO	COMERCIO	MARCA	COLOR	CÓDIGO BARRAS	PESO EN GRAMOS	CALIDAD
San José	San José	Catedral	Perimercado del Sur	1. Don Pedro	rojo	7441037918037	800	primera
				2. Labrador	negro	7441037918068	800	primera
				3. Sabrotico	negro	7441006006161	700	segunda
	Desamparados	Damas	M Supermercado	4. Don Pedro	negro	7441037918044	800	primera
				5. Valle Real	negro	7441057500465	800	primera
				6. Pinticos	rojo	7441037921686	700	primera
		Desamparados	Súper Centro	7. Mr. Máximo	negro	7441057502797	800	primera
				8. Tío Felipe premium	negro	7441018004117	700	primera
	Aserri	Aserri	M Supermercado Aserri	9. Labrador	rojo	7441037918051	800	primera
	Curridabat	Curridabat	Super Dragón	10. Don Pancho	negro	7441011945363	700	primera
	Tibás	Colima	Walmart	11. Sabanero	negro	7441007902608	800	primera
				12. Productos de mamá	negro	7441011955966	800	primera
		San Juan	Supermercado La Amistad	13. El Armenio	rojo	7441070500305	800	primera
	Goicoechea	Guadalupe	Consumax	14. Imperio	rojo	7441018004100	800	primera
	Puriscal	Santiago	Súper Mora	15. Campesinos	negro	7441096702011	900	primera
				16. Labriego	rojo	7441011958660	700	primera
				17. Cholititos	negro	7441096703971	800	primera
	Pérez Zeledón	Daniel Flores	Coope Agri	18. El Aguileño	rojo	7443020390028	800	primera
				19. El Aguileño	negro	7443020390035	800	primera
San Isidro		Supermercado Luferz	20. Cooparriteño	negro	7443011770303	900	primera	
			21. Cooparriteño	rojo	7443011720297	900	primera	
Heredia	Flores	San Joaquín	Súper Calle Víquez	22. Lizano	negro	7441057503312	800	primera
				23. Tocaroro	negro	7441057503169	800	primera
				24. Luisiana	rojo	7441000707590	900	primera
	Heredia	Heredia	Centro de Compras Heredia	25. La Troja	negro	7441057503398	700	primera
				26. Selección Auto	negro	2200000245724	800	primera
	Santo Domingo	Santo Domingo	Súper Mingo	27. Selección Auto	rojo	7445319000717	800	primera
				28. Campesino	rojo	7441096704763	700	primera
Sarapiquí	Puerto Viejo	Súper Dragón Sarapiquí	29. Prograno	negro	7441070500220	800	primera	
			30. Prograno	rojo	7441070500237	800	primera	
Cartago	La Unión	San Diego	Supermercado Mas y Mas	31. Joya	rojo	7441000719050	750	primera
				32. Pronutre	rojo	7441028300025	800	primera
				33. Pronutre	negro	7441028300018	800	primera
Limón	Guácimo	Guácimo	Súper Comercial Hnos Rojas	34. Los Criollos	rojo	7441070500039	900	primera

Fuente: DVM. Actas de toma de muestras. Agosto y Setiembre 2022

Las muestras que no se lograron recuperar, se muestran en el cuadro N° 2.

Cuadro Nº 2. Productos que no se ubicaron en el mercado.

Producto - Marca	Color	Peso g	Calidad	Código de barra
1. Frijol Castellano	rojo	800	primera	7441007901984
2. Frijol Castellano	negro	800	primera	7441007901991
3. Frijol La Cadena	negro	800	primera	7441096704619
4. Frijol Boyero	negro	800	segunda	7441007902011
5. Frijol Inversiones Wu	rojo	800	segunda	7441037911199

Fuente: Verificación de Mercado. Agosto - setiembre 2022.

**Cuadro Nº 3
 Verificación estadística de frijol. Marcas analizadas**

MARCAS ANALIZADAS	
1 Lizano	15 Los productos de Mamá
2 Tocaroro	16 El Armenio
3 Luisiana	17 Joya
4 La Troja	18 Pronutre
5 Selección Auto	19 Don Pancho
6 Don Pedro	20 Mr. Máximo
7 Labrador	21 Tío Felipe Premium
8 Sabrotico	22 Campesinos
9 Valle Real	23 Labriego
10 Pinticos	24 Cholitos
11 Campesino	25 Los Criollos
12 El Aguileño	26 Prograno
13 Cooparriteño	27 Imperio
14 Sabanero	

Fuente: Actas toma de muestras. Agosto – Setiembre 2022

VI. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN ESTADÍSTICA DE CALIDAD (TIEMPO DE COCCIÓN)

De las 34 muestras analizadas de frijol, el laboratorio del Consejo Nacional de Producción (CNP) reporta 32 muestras que arrojaron resultados no conformes (94%), mientras que únicamente 2 muestras obtuvieron resultados conformes en los análisis de cocción (6%). En el cuadro N° 4 se detalla la información de las marcas no conformes en tiempo de cocción.

Cuadro N° 4 Frijoles que incumplen en el ensayo de calidad en tiempo de cocción.

N°	Marca	Color	Código barra	Peso (g)	Calidad
1	Luisiana	rojo	7441000707590	900	primera
2	Prograno	negro	7441070500220	800	primera
3	Prograno	rojo	7441070500237	800	primera
4	Don Pancho	negro	7441011945363	700	primera
5	Los Productos Mamá	negro	7441011955966	800	primera
6	Don Pedro	negro	7441037918044	800	primera
7	Don Pedro	rojo	7441037918037	800	primera
8	Campesinos	negro	7441096702011	900	primera
9	Campesino	rojo	7441096704763	700	primera
10	Selección Auto	negro	2200000245724	800	primera
11	Selección Auto	rojo	7445319000717	800	primera
12	Tío Felipe Premium	negro	7441018004117	700	primera
13	Labrador	negro	7441037918068	800	primera
14	Labrador	rojo	7441037918051	800	primera
15	Imperio	rojo	7441018004100	800	primera
16	Joya	rojo	7441000719050	750	primera
17	El Labriego	rojo	7441011958660	700	primera
18	Pinticos	rojo	7441037921686	700	primera
19	Los Criollos	rojo	7441070500039	900	primera
20	Sabrotico	negro	7441006006161	700	segunda
21	Valle Real	negro	7441057500465	800	primera

22	Tocororo	negro	7441057503169	800	primera
23	Mr. Máximo	negro	7441057502797	800	primera
24	Sabanero	negro	7441007902608	800	primera
25	La Troja	negro	7441057503398	700	primera
26	Cholitos	negro	7441096703971	800	primera
27	El Armenio	rojo	7441070500305	800	primera
28	Pronutre	rojo	7441028300025	800	primera
29	Pronutre	negro	7441028300018	800	primera
30	Cooparriteño	negro	7443011770303	900	primera
31	Cooparriteño	rojo	7443011720297	900	primera
32	El Aguilero	rojo	7443020390028	800	primera

Fuente: Verificación de Mercado. Resultados análisis de laboratorio CNP. Setiembre 2022.

Con estos resultados, se solicitó a las empresas proveedoras de los productos no conformes, remitir los análisis de la segunda muestra dejada en custodia en el punto de venta de recolección, según lo establece el Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208 inciso b): **“...El resultado de los análisis realizados por el productor, fabricante, importador o distribuidor según corresponda, deberá ser remitido a la DAC en el plazo de diez días hábiles contados a partir de la notificación a que se refiere el párrafo anterior, esto con la finalidad de conocer el resultado del análisis de la muestra del segundo tanto dejado en custodia del punto de venta...”**

Según los resultados remitidos a la DCAL por las empresas notificadas, se resuelve de acuerdo con el procedimiento descrito en el Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208 inciso c, que señala, realizar la apertura de terceros tantos en custodia de la DCAL en aquellos casos cuando los resultados del primer tanto (laboratorio) y del segundo tanto (empresa) son diferentes, en lo particular para los productos incluidos en el cuadro N° 5.

Cuadro Nº 5. Terceros tantos analizados en tiempo de cocción

Nº	Marca	Código barra	Peso (g)	Calidad	Resultados CNP
1	Don Pedro negro	7441037918044	800	primera	No conforme
2	Tío Felipe premium negro	7441018004117	700	primera	No conforme
3	Imperio rojo	7441018004100	800	primera	No conforme
4	Valle Real negro	7441057500465	800	primera	No conforme

Fuente: Resultados de laboratorio CNP. 2022

De acuerdo con los resultados del laboratorio (CNP), las cuatro muestras presentaron resultados no conformes, según análisis 789-2022, 787-2022, 788-2022 y 782-2022, respectivamente.

En relación con el resto de productos que resultaron no conformes, a continuación, se detallan las acciones tomadas:

- a) Para 9 muestras, (Frijol rojo Cooparriteño, frijol negro Cooparriteño, Campesinos negro, Cholitos negro, Sabanero negro, Joya rojo, Don Pedro rojo, Pinticos rojo y El Aguilero rojo) las empresas responsables informaron que, de acuerdo con los resultados obtenidos en sus laboratorios, los productos son no conformes, por lo que se procedió con el trámite de las respectivas denuncias.
- b) En el caso de 14 muestras, (Pronutre negro, Pronutre rojo, Campesino rojo, Sabrotico negro, Los Productos de Mamá negro, Don Pancho negro, Luisiana rojo, El Armenio rojo, Prograno negro, Prograno rojo, Labriego rojo, La Troja negro, Mr. Máximo negro y Tocaroro negro) las empresas no presentaron los resultados del segundo tanto ante la DCAL, por lo que no se realizó la apertura del tercer tanto, según lo establece el artículo 208 inciso b) del reglamento a la Ley Nº 7472, DE-37899-MEIC, situación que conllevó a interponer las denuncias ante la Comisión Nacional del Consumidor.
- c) Otras 3 muestras de producto, (Labrador negro, Labrador rojo y Los Criollos rojo), no se solicitó a las empresas los análisis del segundo tanto, debido que las muestras

estaban próximas a vencer según sus fechas de vencimiento, situación que impide continuar con el procedimiento.

- d) Finalmente, 2 muestras de frijol rojo y negro de la marca Selección Auto, la empresa presentó los resultados en tiempo extemporáneo al otorgado por el reglamento Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC, artículo 208 inciso b), por lo que se continuó con la presentación de la denuncia correspondiente.

En el cuadro N° 6, se presenta el detalle de los productos denunciados ante la Comisión Nacional del Consumidor, por incumplimiento en los análisis de cocción según el RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol en grano.

**Cuadro N° 6.
 Denuncias planteadas ante la Comisión Nacional del Consumidor
 Incumplimientos en tiempo de cocción**

Empresa	Marca de frijol
1. CC Inversiones Agroindustriales S.A.	Pronutre negro y Pronutre rojo
2. Automercado S.A.	Selección Auto rojo y Selección Auto negro
3. Coopeliberia R.L.	Sabanero negro
4. Distribuidora El Armenio S.A.	El Armenio rojo, Luisiana rojo, Prograno negro y Prograno rojo
5. Distribuidora y Logística Disal S.A.	Don Pancho negro, Los Productos de Mamá negro, Sabrotico negro
6. Corporación Arrocería Costa Rica S.A.	Imperio rojo, Tío Felipe negro
7. COOPARROZ R.L.	Cooparriteño negro, Cooparriteño rojo
8. Comercializadora Inter Granos Básicos	Campesinos negro, Cholitos negro, Campesino rojo
9. DEMASA – El Armenio	Joya rojo
10. Compañía Arrocería Industrial S.A.	El Labriego rojo
11. Kani Mil Novecientos Uno S.A.	Don Pedro rojo, Don Pedro negro, Pinticos rojo
12. La Máquila Lama S.A.	Valle Real negro, Tocaroro negro, Mr. Máximo negro, La Troja negro
13. Asociación de Productores Agropecuarios del Águila de Pejiballe	El Aguileño rojo

Fuente: Expedientes denuncias. 2022

De 32 muestras no conformes, se denuncian 29. Las otras 3, como se indicó supra, presentaron fechas de vencimiento próximas a vencer, impidiendo continuar el procedimiento.

Con respecto a los análisis en contenido neto, únicamente 1 muestra resultó no conforme con ese parámetro, información que se señala en el cuadro N° 7.

Cuadro N° 7
Denuncia planteada ante la Comisión Nacional del Consumidor
Incumplimiento en contenido neto

Empresa	Marca de frijol
1. Coopeliberia R.L.	Sabanero negro

Fuente: Expedientes denuncias. 2022

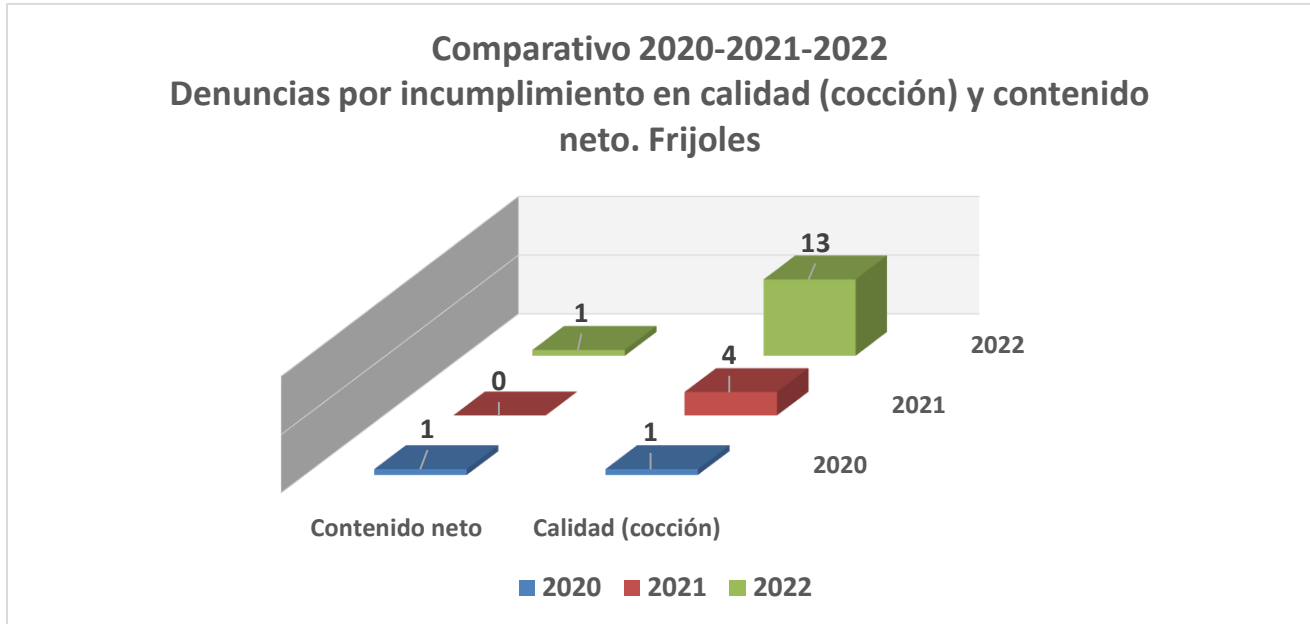
La muestra por contenido neto, también fue denunciada por incumplimiento en cocción.

VII. COMPARATIVO 2020-2021-2022. Denuncias.

En la comparación de los análisis de contenido neto para los frijoles para los años 2020, 2021 y 2022, para establecer si el producto contiene la cantidad real de producto que ofrece en la etiqueta y si cumple o no con el reglamento técnico respectivo; se visualiza de las evaluaciones de tipo estadístico, resultados similares con 1 denuncia por año, excepto en el año 2021 en el que, por razones ajenas al Departamento de Verificación de Mercados, no se efectuó análisis de contenido.

En las denuncias por cocción, se da un aumento importante en el año 2022 con respecto al año 2021 de un 225%, pasando de 4 denuncias a 13 denuncias por año, resultados que se muestran en el gráfico N° 1. Estos datos específicos indican, que los productos ofrecidos al consumidor no mantienen, en su mayoría, los estándares adecuados para su comercialización en el parámetro de cocción, según el reglamento técnico vigente para estos productos.

Gráfico N° 1.



Fuente: Informes verificaciones años 2020-2021-2022

Cuadro N° 8
Marcas denunciadas que repiten en los últimos tres años en cocción

2020	2021	2022
—	Luisiana rojo	Luisiana rojo
—	Cholitos rojo	Cholitos negro

Fuente: Informes verificaciones años 2020-2021-2022

En contenido neto no se presenta reincidencias de marcas para los años analizados.

VIII. CONCLUSIONES

1. En la verificación estadística, se analizaron en el parámetro de cocción 34 muestras, de las cuales se denunciaron 28 muestras por incumplir con el Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico de Frijol, y 1 muestra por incumplir el Decreto Ejecutivo N° 37284-COMEX-MEIC. RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Pre empacados.
2. Al comparar los años 2020, 2021 y el 2022 se registra un aumento sustantivo de incumplimiento en cocción de un 225%; por lo que se hace necesario continuar con la verificación de estos alimentos, con el fin de garantizar a la población consumidora, que los productos en el mercado ofrezcan información real tanto en el etiquetado como en su calidad de cocción.

IX. ACCIONES LEGALES

1. Se tramitaron 13 denuncias por incumplimiento en el parámetro de calidad por tiempo de cocción, Decreto Ejecutivo N° 32149-MEIC-S-MAG. RTCR 384:2004 Reglamento Técnico Frijol.
2. Se tramitó 1 denuncia por incumplimiento en contenido neto, Decreto Ejecutivo N° 37284-COMEX-MEIC. RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Pre empacados.

X. RECOMENDACIONES

1. Dar continuidad a las verificaciones de mercado, garantiza que los alimentos que se comercializan, ofrecen información segura para el consumidor y cumplen con los parámetros que se han determinado para su comercialización.
2. Se aconseja al consumidor revisar las etiquetas, y la información que ofrecen los comercios como precios, con el fin valorar las calidades, el peso neto, fechas de vencimiento y otras características importantes como el precio por unidad de medida, al seleccionar el producto a consumir.

Fin del informe
C: Expediente